

:MITKA: Nicaragua | Reynerio Tijerino

Mittelamerika Kaffee
Im- und Export GmbH



- Organisation** Kooperative mit 56 Mitgliedern
- Region** Las Segovias (Madríz)
- Anbauhöhe** 800 bis 1.400 Meter
- Klima** subtropisches Klima mit Temperaturen zwischen 18° C und 23° C und einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 1.400 mm
- Qualität** Strictly High Grown (SHG), European Preparation
- Sorte** Arábica: Mondolobo, Caturra, Paca
- Ernte** November bis März
- Export** Januar bis Juni
- Zertifizierung** Die Ernte ist biozertifiziert (OCIA)
- Verarbeitung** handgepflückt, nasse Aufbereitung, sonnengetrocknet, handverlesen
- Tassenprofil** Nicaragua-Kaffees zeichnen sich durch eine hochwertige, angenehme Säure aus.
Die sehr ausgewogenen Kaffees der Reynerio Tijerino haben einen guten Körper, eine zart fruchtige Säure und ein leicht schokoladiges Aroma.

